

Kolac od jafe na meru



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jafe na meru
- **1/2**margarina
- **3 kesice**šlaga od vanile
- **2 kašičice**cimeta
- **2 kašičice**kakaoa
- **0,2 dl**mleka

Priprema

Iseckati jafu. Ne seckati previse sitno. Zagrejati mleko i u njega rastopiti pola margarina. Polako dodavati mleko u iseckanu masu i mešati dok se ne sjedini. Ne dodavati puno mleka, da ne bi bilo žitko. Na kraju ne mora biti kompaktna smesa. U smesu možete po želji dodati cimet. Smesu od jafe oblikovati na poslužavornik. Preko dodati šlag od vanile. Po šlagu (po želji) posuti po malo cimeta i kakaoa.

Savet

Ne stavljati puno mleka u iseckanu jafu. Mleko po malo dodavati, pa mešati dok ne upije pre nego se doda nova količina mleka, da se ne bi razdilo. Obavezna jafa koja se kupuje na meru.